



#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**CAJA BAJA con 1 mango de ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN 8 mm, GAMA COMPLETA con Ø de 200 mm a 280 mm :**

- **Línea profesional en aluminio 99% puro , extra fuerte , con excelente conducción térmica , muy resistente , espesor 3 mm ;**
- Seguro desde un punto de vista higiénico y **conforme con las normas actuales de HACCP ;**
- **Utilizable para cocción por inducción** gracias al disco de acero ferrítico;
- **Fondo de inducción de 8 mm de espesor ;**
- Algunas de las ventajas de la cocción por inducción son **la homogeneidad del calor** , la posibilidad de **controlar la variación de temperatura con** mucha precisión y el coste de uso inferior al de la cocción a gas;
- Es ampliamente utilizado para **hacer salsas , tirar fondos , mezclar compuestos , hacer cremas ;**
- **Dotado de 1 tirador**, dispone de un amplio abanico de medidas, las que luego constituyen una auténtica batería de cocina;
- **Son fáciles de manejar y polivalentes** y se prestan a diferentes tipos de Cocinando.

**MARCA CE**

#### MODELOS DISPONIBLES



**Entrega** d 4 a 9 días

**Technochef - CACEROLA BAJA 1 mango de aluminio para INDUCCIÓN, Ø 20 cm**  
CACEROLA BAJA de 1 asa en ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN de 8 mm, diámetro 200 mm, altura 70 mm, capacidad 2,5 litros.



**Entrega** d 4 a 9 días

**Technochef - CACEROLA BAJA 1 mango de aluminio para INDUCCIÓN, Ø 24 cm**  
CACEROLA BAJA de 1 mango de ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN de 8 mm, diámetro 240 mm, altura 90 mm, capacidad 4,1 lt.



Entrega d 4 a 9 días

**Technochef - CACEROLA BAJA 1 mango de aluminio para INDUCCIÓN, Ø 28 cm**

CACEROLA BAJA de 1 mango de ALUMINIO PURO con FONDO para INDUCCIÓN de 8 mm, diámetro 280 mm, altura 95 mm, capacidad 6,4 l.